



W przepięknych i eleganckich wnętrzach naszej Restauracji spędzą Państwo niezapomniane chwile. To idealne miejsce, aby zorganizować tak ważną uroczystość, jaką jest Studniówka. Z naszej strony dołożymy wszelkich starań, aby stworzyć wspaniały klimat i dostarczyć Państwu wyjątkowych wrażeń. Zapraszamy do zapoznania się z naszą propozycją.

Oferta studniówkowa 2018/2019

*130 zł/ osoba**

Cena za przyjęcie obejmuje:

- ✓ Rezerwację oraz udostępnienie Sali
- ✓ Aranżację stołów (stoliki okrągłe lub kwadratowe)
- ✓ Stylowe i eleganckie krzesła
- ✓ Stoły nakryte białymi obrusami wraz z krawatkami
- ✓ Porcelanowa zastawa stołowa wraz z wysokiej jakości sztućcami)
- ✓ Piękna dekoracja stołów- kwiatowe kompozycje.
- ✓ Profesjonalny serwis kelnerski
- ✓ Menu z możliwością indywidualnych ustaleń
- ✓ Nielimitowane napoje zimne i gorące
- ✓ Lampka wina musującego- przy zgodzie dyrektora szkoły
- ✓ Klimatyzowana/ ogrzewana sala
- ✓ Bezpłatne parkingi
- ✓ Udostępnienie obiektu na potrzeby sesji zdjęciowej

Kontakt:

marmas@pensjonat-jastrzebia.pl,

Monika Włodarczyk –manager 793 398 487

- Nauczyciele oraz obsługa – 50% wartości menu

Menu:

Zupa: (1 do wyboru)

1. Rosół królewski z makaronem
2. Krem z białych warzyw z chipsami z boczku
3. Krem z pieczonych buraków

Danie główne: (3 do wyboru, 3 porcje/osoba, porcja 80g)

1. Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
2. Kotlet z piersi kurczaka w migdałowej panierce
3. Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i serem kozim
4. De volaille
5. Kotlet schabowy z pieczarkami pod serową pierzynką
6. Tradycyjny kotlet schabowy
7. Zraz wieprzowy
8. Łosoś pieczony

Dodatki: (wszystkie)

1. Surówka z białej kapusty
2. Warzywa gotowane
3. Groszek z marchewką
4. Ziemniaki gotowane
5. Ziemniaki opiekane w ziołach
6. Frytki

Deser w formie słodkiego bufetu

1. Sernik
2. Ciasto z pianką cytrynową

Napoje: (bez limitu)

Soki: pomarańczowy, jabłkowy, woda niegazowana z cytryną i miętą
Kawa, herbata

3. Snickers
4. Raffaello
5. Ciasto ze szpinakiem i kremem malinowym
6. Szpajza cytrynowa
7. Babeczki z owocami

Kolacja na zimno: wszystkie wymienione pozycje na szwedzkim stole lub 5 do wyboru serwowane na półmiskach

1. Półmisek wędlin wiejskich
2. Półmisek mięs na zimno (3 rodzaje)
3. Faszerowane pikantnym twarożkiem roladki z lososiem wędzonym
4. Pulpeciki mięsne w sosie pomidorowym
5. Roladki z szynki faszerowane twarożkiem
6. Sałatka cesar
7. Sałatka gyros
8. Sałatka z tuńczykiem i porem
9. Babeczki z 2 rodzajami farszu
10. Faszerowane mięsem pieczarki zapiekane pod serem

Kolacja na ciepło:

Barszcz z pasztecikiem
Pieczone palki z kurczaka
Nuggetsy z dipem czosnkowym